

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2017/C 296/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”

Nr UE: PGI-SI-02112 – 4.11.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Jajca izpod Kamniških planin”

2. Państwo lub państwa składające wniosek

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Jaja „Jajca izpod Kamniških planin” mają gładką skorupkę o równomiernej grubości i matowym połysku, który sprawia wrażenie długotrwałej świeżości. Skorupki jaj są twarde. Średnia siła niszcząca wymagana do uszkodzenia skorupki jaja wynosi co najmniej 32 N. Żółtko jaja ma jednolity, charakterystycznie żółty kolor, o wartości zabarwienia co najmniej 11 w skali DSM La Roche. Jeżeli chodzi o masę, jaja mogą być wprowadzane do obrotu w różnych rozmiarach, ze wskazaniem minimalnej masy netto kartonu lub w klasach wagowych: S, M, L i XL. „Jajca izpod Kamniških planin” odznaczają się wysoką zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w szczególności kwasu α -linolenowego. Zawierają one wagowo ogółem co najmniej 2,5 % kwasów tłuszczowych omega-3 oraz najwyższy stosunek kwasów tłuszczowych omega-6 do omega-3 wynoszący 8:1. Stosunek ten jest wysoce korzystny pod względem odżywczym i zdrowotnym oraz jest zgodny z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Węglan wapnia wydobywany w miejscowości Stahovica niedaleko miasta Kamnik wykorzystuje się jako dodatek mineralny do pasz dla kur niosek. Kury nioski pojone są wyłącznie wodą pompowaną z dwu studni zlokalizowanych w górnych odcinkach rzek Kamniška Bistrica i Savinja. Źródłem kwasów tłuszczowych omega-3 jest siemię lniane poddane odpowiedniej obróbce.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Hodowla i chów kurcząt i kur niosek oraz produkcja jaj muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się wokół Alp Kamnicko-Sawinckich i wyznacza go linia biegnąca wzdłuż granicy słoweńsko-austriackiej oraz następujących szlaków transportowych:

- autostrada między miejscowościami Šentrupert i Domžale
- droga lokalna między miejscowościami Domžale i Zaboršt pri Dobu
- droga główna między miejscowościami Zaboršt pri Dobu i Brod
- autostrada między miejscowościami Brod i Kranj vzhod
- droga regionalna między miejscowościami Kranj i Zgornje Jezersko
- granica z Austrią
- droga regionalna między miejscowościami Pavličevo sedlo i Šentrupert.

Wszystkie miasta/osady połączone wymienionymi powyżej drogami znajdują się na obszarze geograficznym.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Jajca izpod Kamniških planin” zyskały swoją renomę pod koniec XIX wieku, gdy żony rolników z regionu Kamnika dostarczały ten cenny towar do kuchni w Lublanie i na miejski rynek. Obszar geograficzny wokół gór kamnickich [Kamniške planine] stanowił wówczas doskonałą bazę do produkcji jaj spożywczych ze względu na wysokiej jakości wodę, ponieważ ten w dużej mierze niezamieszany i również pod innymi względami nienaruszony region zapewnia najwyższej jakości wodę pitną. Ponadto kamieniołom wapienia w Stahovicy niedaleko Kamnika zawsze miał korzystny wpływ na produkcję jaj (wydobywana tam skała węglanowa jest pochodzenia osadowego, liczy ponad 200 mln lat i posiada wyjątkową czystość chemiczną będącą wynikiem metamorfizmu termicznego). Charakterystyczny mikroklimat podalpejski i umiarkowane temperatury także odegrały znaczącą rolę w rozwoju produkcji jaj na tym obszarze geograficznym w przeszłości.

Te warunki naturalne zapewniły doskonałą podstawę do rozwoju produkcji jaj spożywczych w wielu gospodarstwach rolnych. W związku z rozwojem uprawy lnu na tym obszarze geograficznym w celu zaspokojenia zapotrzebowania na produkcję tkanin lnianych w miejscowości Mengeš rozwinął się przemysł przędzalniczy. Chociaż len uprawiano na włókno, produktem ubocznym było siemień lniane, które wykorzystywano jako paszę dla zwierząt, zwłaszcza drobiu. Istnieją liczne opracowania poświęcone uprawie lnu na obszarze produkcji jaj „Jajca izpod Kamniških planin”. Pierwsze wzmianki można znaleźć we wpisie władcy feudalnego Jablje w rejestrze gruntów z 1493 r., w którym wspomina on o lnie jako dziesięcinie płaczonej przez jego poddanych, zaś ostatnią wzmiankę odnotowano w księgach rachunkowych stanowiących kronikę rozwoju fabryki Induplati Jarše (1953 r.).

W związku z tym że 40 % siemienia lnianego stanowi tłuszcz, z czego połowa to kwasy tłuszczowe omega-3 (kwas α -linolenowy), jaja miały bardzo wysoką jakość i były zdrowe. Dlatego też tradycję dodawania siemienia lnianego do paszy podawanej kurom nioskom kontynuuje się w przypadku jaj „Jajca izpod Kamniških planin”. W rezultacie jaja „Jajca izpod Kamniških planin” różnią się od jaj wielu innych producentów, którzy używają mniej tradycyjnych surowców, takich jak zdenaturowany olej z ryb i algi, aby wzbogacić swoje jaja w kwasy tłuszczowe omega-3.

„Jajca izpod Kamniških planin” zawierają co najmniej dwa razy więcej kwasów tłuszczowych omega-3 niż inne jaja bogate w te kwasy i odznaczają się wysoką zawartością kwasu α -linolenowego.

Żony rolników z Kamnika i okolic produkujących jaja zaopatrywały Lublanę w jaja spożywcze aż do drugiej wojny światowej, kiedy to niegdyś kwitnący handel utrudniło wyznaczenie granicy i rozciągnięcie podwójnego drutu kolczastego, którym władze okupacyjne otoczyły stolicę. Pieśń ludowa pt. „Katarina Barbara”, zapisana w 1895 r. przez dr Karela Štrekelja, sławistę i kolekcjonera pieśni ludowych, opowiada o ukradzonej kurze, która miała żywić Lublanę. Po wojnie przywrócenie tradycji hodowania kur niosek u podnóża gór kamnickich zajęło trochę czasu. Od tamtej pory tradycja ta utrwała się i wzmacnia. Przez lata renoma jaj produkowanych u podnóża gór kamnickich była czymś oczywistym. Dopiero pod koniec lat 90. XX wieku producenci zaczęli je aktywnie reklamować. O obecnej renomie jaj „Jajca izpod Kamniških planin” świadczą różne artykuły prasowe, artykuły w przeglądach kulinarnych i na stronach internetowych oraz programy telewizyjne, dokumentacja handlowa i różnorodne ulotki. Na przykład w swojej książce pt. „Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava” (2005 r.) Boštjan Šaver podaje „Jajca izpod Kamniških planin” jako przykład nazwy produktu, która wskazuje na związek między mieszkańcami Słowenii oraz Alpami i górami słoweńskimi. „Jajca izpod Kamniških planin” opisano w „Okusiti Slovenijo”, broszurze publikowanej przez Słoweńską Radę Turystyczną, w której zaprezentowano bogate dziedzictwo kulinarne Słowenii. Wspomina się o nich w wielu innych publikacjach (przeglądach, rocznikach), takich jak „Gorenska hrana” (2011 r.) i „Slovenska kulinarika”, w artykułach pisanych np. przez Słoweńską Federację Konsumentów (ZPS), która opisuje m.in. „Jajca izpod Kamniških planin” w swojej broszurze „Slovenska tradicionalna živila”, w artykule zatytułowanym „To so dobra jajca” itd.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf
